



À LA CAVE

LA DÉGUSTATION D'ÉRIC BERNIER

Terre et Nature 4 octobre 2018

À Praz (FR), au pied du Mont-Vully, Franziska et Jean-Daniel Chervet cultivent 15 hectares de vignes sur les rives du lac de Morat. Chaque vin de leur collection, ciselé, élégant et frais, mérite d'être découvert. Trois d'entre eux nous ont particulièrement séduits.



Chasselas Vieille Vigne 2016

On l'aime Une robe or pâle habille ce chasselas dont les plus vieux ceps ont été plantés en 1972. Le nez exhale un bouquet harmonieux de fruits jaunes, de mirabelles et d'un zeste d'abricot. S'expriment des notes de mie de pain, de fruits exotiques et une pointe d'agrumes; Jean-Daniel Chervet n'hésite pas à y relever une belle expression des terroirs du Vully, par sa minéralité. En bouche, équilibre et fraîcheur tutoient finesse et élégance, tandis que des arômes exotiques et un accent tonique en milieu de bouche prolongent le plaisir.

On le sert Avec une blanquette de brochet au safran, des filets de rougets simplement meunière.

On le garde 2 à 3 ans.

On l'achète 13 fr. (prix départ cave).



Freiburger 2017

On l'aime Le vigneron de Praz maîtrise parfaitement son sujet avec ce très beau cépage introduit sur le domaine par son père, en 1952. Une robe jaune paille d'une belle brillance magnifie ce flacon au nez encore un peu timide. Un brin d'aération dévoile des senteurs de fleurs blanches, évoquant l'acacia, empreintes d'une grande finesse. Des parfums d'amande et d'agrumes fins escortent ces premiers effluves. La bouche, gorgée d'arômes de fruits blancs, d'amande grillée, se caractérise par son volume, son équilibre et sa tension. Un vin en devenir.

On le sert Aux côtés d'une volaille fermière truffée sous la peau, d'un beau fromage d'alpage.

On le garde 5 à 6 ans.

On l'achète 19 fr. (prix départ cave).



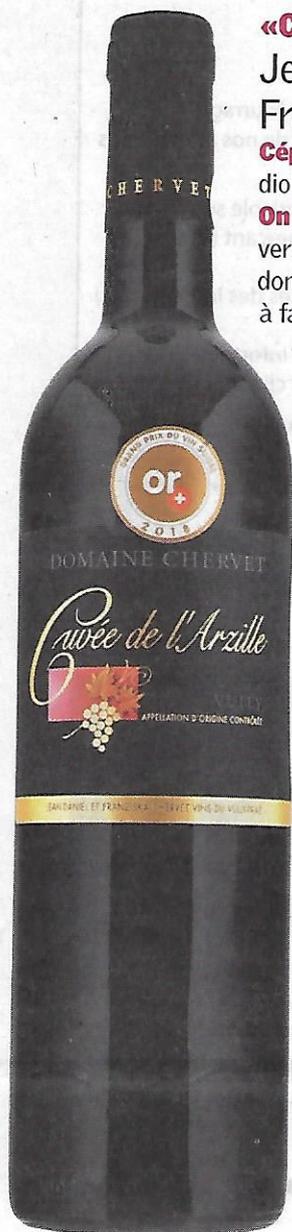
Cuvée de l'Arzille, blanc, 2016

On l'aime En patois, «arzille» signifie argile, ce qui correspond à la nature des sols où s'enracinent les ceps de sauvignon blanc, de freiburger et de pinot gris composant cet assemblage. Le coup de cœur de notre dégustation nous a séduits par son nez aux fragrances complexes de fruits blancs, de poire juteuse, de pamplemousse et d'une note de mandarine, soulignées par un boisé fin. Une élégante note florale vient couronner l'ensemble. La bouche, racée et totalement aboutie, offre une matière tendue, persistante, à l'équilibre évident.

On le sert Accompagnant un lobe de foie gras poêlé aux figues rôties et éclats de noisettes.

On le garde 3 à 4 ans.

On l'achète 22 fr. (prix départ cave).



«Cuvée de l'Arzille 2016»

Jean-Daniel et
Franziska Chervet

Cépages Gamaret, mara, pinot noir,
diolinoir, syrah.

On l'aime Cette toute nouvelle
version d'une cuvée phare d'un
domaine dont la réputation n'est plus
à faire est une réussite! Une robe

grenat à lisérés violets habille cet
assemblage au nez non dénué
de complexité. Des fragrances
de fruits noirs, de prune, de
mûre sauvage accompagnent
un soupçon de cannelle et
de vanille, quelques notes
toastées, un brin de moka et,
last but not least, une pointe
de graphite. La bouche, d'une
très grande fraîcheur, d'une
formidable buvabilité, offre
une matière nette, structu-
rée, aux tannins souples et à
la finale mentholée.

On le sert Aux côtés d'un
tajine d'oie aux légumes
d'hiver et poivre du Vietnam,
une tourte feuilletée à la
dinde fermière, champignons
et foie gras.

On l'achète 21 fr.
(prix départ cave).

Jean-Daniel et Franziska
Chervet, ruelle des Gerles 6,
1788 Praz.

Tél. 026 673 17 41,
www.domainechervet.ch